

MARIANA ALVES DE OLIVEIRA

 Riviera, Macaé

 (22) 99849-6449 |  nutrim.alves@gmail.com

OBJETIVO

Nutricionista

RESUMO PROFISSIONAL

Nutricionista com sólida experiência em unidade de alimentação coletiva e produção de grande volume (cerca de 2.000 refeições diárias), atuando como Responsável Técnica em cozinha industrial com refeições transportadas para ambiente hospitalar. Pós-graduada em Gestão de Unidades de Alimentação e em Vigilância Sanitária e Qualidade dos Alimentos.

Atualmente em curso de extensão em Nutrição Offshore (ACS Educação e Saúde – Amanda Me Treina). Possuo certificação CBSP (Curso Básico de Segurança de Plataforma) e grande interesse e objetivo de gerenciar e supervisionar equipe, implementar estratégias e ferramentas de qualidade visando a otimização do trabalho, além de executar planos de ação para atingir as metas da empresa.

Tenho perfil proativo, comunicativo, com forte foco em segurança dos alimentos, padronização de processos, treinamentos operacionais e liderança de equipes, estou sempre disposta a aprender coisas novas e contribuir com que já aprendi ao longo do tempo.

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Pós-graduação em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – FACUMINAS (2024 – 2025)

Pós-graduação em Vigilância Sanitária e Qualidade dos Alimentos – FACUMINAS (2025 – 2025)

Bacharelado em Nutrição – UNIFASE (2016 – 2021)

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Nutricionista e Responsável Técnica

São Geraldo Service – Nova Friburgo/RJ | Dez 2023 – Jul 2024

- Supervisão da produção de refeições transportadas
- Treinamentos em boas práticas de manipulação para a equipe
- Controle de temperatura dos alimentos e equipamentos
- Acompanhamento da entrada de insumos para a unidade
- Coleta de amostras e controle de qualidade das refeições
- Elaboração e acompanhamento do cronograma de limpeza
- Controle e entrega dos materiais de limpeza para os colaboradores
- Atualização do Manual de Boas Práticas e apoio em auditorias internas

Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar

Hospital Municipal Nelson Sá Earp Neto – Petrópolis | Out – Dez/2021

- Evolução nutricional de pacientes e prescrição de dietas
- Elaboração de Cardápio de dietas hospitalares
- Treinamentos sobre consistência de dietas e boas práticas para copeiras

Estágio em Alimentação Coletiva

Hospital Unimed Petrópolis – Petrópolis | Jul – Set/2019

- Supervisão da produção de refeições e controle de temperatura
- Coleta de amostras e controle de qualidade
- Treinamento de manipuladores de alimentos
- Acompanhamento da equipe no refeitório

CURSOS E CERIFICADOS

- Curso Básico de Segurança de Plataforma – West Group (Mai/2025)
- Boas Práticas no Serviço de Alimentação – SEBRAE (Out/2024)
- Higiene e Saúde dos Manipuladores – SEBRAE (Dez/2024)
- Workshop: Gestão de Custos para Nutricionistas – Amanda Me Treina (Nov/2024)
- Liderança: Como Desenvolver Times de Alta Performance – SEBRAE (Out/2024)
- Receita de Sucesso: Cardápio, Cozinha e Alimento – SEBRAE (Fev/2022)
- Microbioma Intestinal e Alergias Alimentares – UNIFASE (Mai/2020)
- Informática Profissional – INDEX (2013)

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Disponibilidade para trabalhar de segunda a sábado

Disponibilidade para viagens e mudança dentro do estado do RJ

CNH categoria B